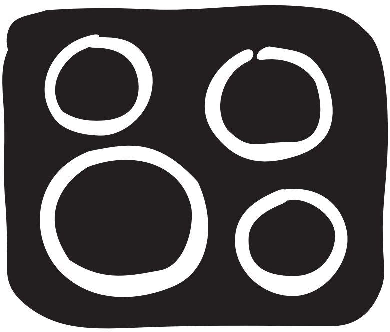
ZANUSSI

Ceramic glass hob
Table de cuisson vitrocéramique
Glaskeramische kookplaat

ZVM 640 N/X



Installation and Operating Instructions (GB)
Instructions de montage et mode d'emploi (F)
Montage- en gebruiksaanwijzing (NL)

Dear Customer,

Please read these user instructions carefully and keep them to refer to later. Please pass the user instructions on to any future owner of the appliance.

The following symbols are used in the text:

Safety instructions
Warning! Information that affects your personal safety.
Important! Information that prevents damage to the appliance.

Useful tips and hints

Environmental information

Contents

Operating Instructions

⚠ Safety instructions

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

This appliance conforms with the following EU Directives:
– 73/23/EEC dated 19.02.1973 Low Voltage Directive
– 89/336/EEC dated 03.05.1989 EMC Directive inclusive of Amending Directive 92/31/EEC
– 93/68/EEC dated 22.07.1993 CE Marking Directive

Correct use

- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

Children's safety

- Small children must be kept away from the appliance.
- Only let bigger children work on the appliance under supervision.

General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply, to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.

Safety during use

- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Overheated fats and oils can ignite very quickly. When cooking with fat or oil (e.g. chips) do not leave the appliance unattended.
- Switch the cooking zones off after each use.

Safety when cleaning

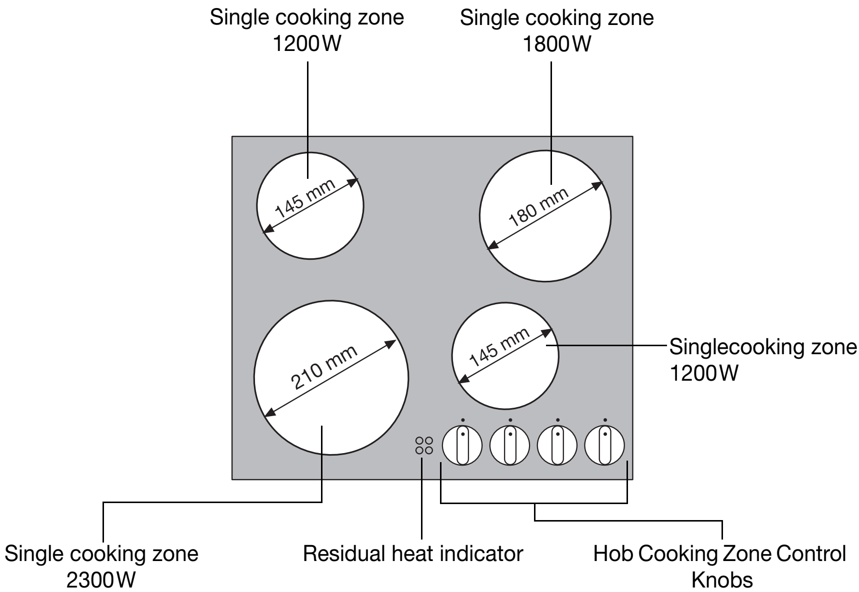
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

How to avoid damage to the appliance

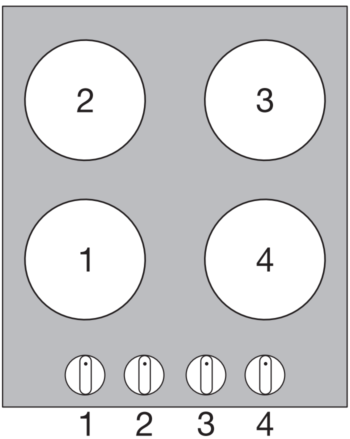
- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the glass ceramic and should be removed straightaway.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.

Description of the Appliance

Cooking surface layout



Assignment of control knobs



Control Knobs

The cooking power can be set anywhere between level 1 and 10.

1	lowest power
10	highest power
0	Off position

Residual heat indicator

The residual heat indicator lights up, as soon as the corresponding cooking zone is hot.

Danger! Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator.

Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

Operating the appliance

When a cooking zone is switched on, it may hum briefly. This is a characteristic of all ceramic glass cooking zones and does not impair either the function or the life of the appliance.

Setting the heat setting

Heat setting	Ring control knob	Knob setting
To increase	turn clockwise	1 - 10
To reduce	turn anti-clockwise	10 - 1
switch off	0	

1. When boiling water/searing food, select a high heat setting.
2. As soon as steam forms or the fat or oil is hot, set a lower heat setting.
3. To end the cooking process, turn to the Off position.

Tips on Cooking and Frying

Information on acrylamides
According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

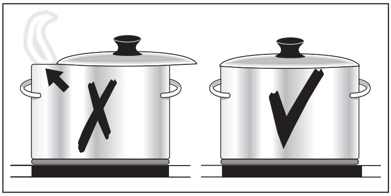
Cookware

- You can recognise good cookware from the bottoms of the pans. The bottom should be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel or with aluminium or copper bottoms can leave discolorations on the glass ceramic surface which are difficult or impossible to remove.

Energy saving

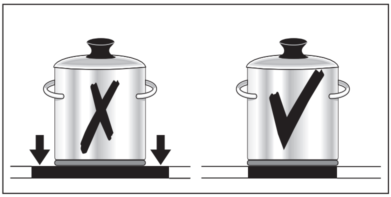
Always place cookware on the cooking zone before it is switched on.

If possible, always place lids on the pans.



Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.

Bottom of pans and cooking zones should be the same size.



Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Heat set-ting	Cooking-process	suitable for	Cooking time	Tips/Hints
0		Residual heat, Off position		
1	**Keeping food warm**	Keeping cooked foods warm	as required	Cover
1-2	**Melting**	Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
	Solidi-fying	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
3-4	**Simmer-ing on low heat**	Simmering rice and milk-based dishes Heating up ready-cooked meals	25-50 mins.	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking
4-5	**Steaming Braising**	Steaming vegetables, fish braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few tablespoons)
5-6	**Boiling**	Steaming potatoes	20-60 mins.	Use only a little liquid, e. g.: max. ¼ l water for 750 g potatoes
		Cooking larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	Up to 3 l liquid plus in-gredients
7-8	**Gentle Frying**	Frying escalopes, veal cor-don bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	Steady frying	Turn halfway through cooking
8-9	**Heavy Frying**	Hash browns, loin steaks, steaks, Flädle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn halfway through cooking
9-10	**Boiling Searing Deep frying**	Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (gou-lash, pot roast), deep frying chips		

Cleaning and Care

Take care! Risk of burns from residual heat.

Warning! Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance. Clean with water and washing up liquid.

Warning! Residues from cleaning agents will damage the appliance. Remove residues with water and washing up liquid.

Cleaning the appliance after each use

1. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Rub the appliance dry using a clean cloth.

Removing deposits

1. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle.
2. Remove residues by sliding the blade over the surface.
3. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
4. Rub the appliance dry using a clean cloth.

	Remove		
Type of dirt	**imme-diately**	**when the appliance has cooled down**	**using**
sugar, food containing sugar	yes	---	a scraper*
plastics, tin foil	yes	---	
limescale and water rings	---	yes	cleaner for glass ceramic or stainless steel*
fat splashes	---	yes	
shiny metallic discolouration	---	yes	

*Scrapers and cleaners for glass ceramic and stainless steel can be purchased in specialist shops

Remove stubborn residues with a cleaner for glass ceramic or stainless steel.

Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not however affect the functioning of the appliance.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking zones are not functioning.	The desired heat setting is not set.	Set the heat setting.
	The fuse in the house's electrical wiring (fuse box) has been tripped.	Check the fuse. If the fuses trip a number of times, please call an authorised electrician.
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call the Customer Service Department.

If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your dealer or the Customer Care Department.

⚠ **Warning!** Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.

ⓘ If the appliance has been wrongly operated, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Disposal

Packaging material
The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.

Old appliance

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Installation Instructions

Safety instructions

The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)
Installation may only be carried out by a qualified electrician.
The minimum distances to other appliances and units are to be observed.
Anti-shock protection must be provided by the installation, for example drawers may only be installed with a protective floor directly underneath the appliance.
The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant.
The sealant seals the appliance to the work top with no gap.
Do not use silicon sealant between the appliance and the work top.
Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.

⚠ **WARNING!**
Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Observe connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection through correct installation by a qualified electrician.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.

⚠ **IMPORTANT!**
Risk of injury from electrical current.
Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.

- Have the clamping joints correctly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- In the event of single-phase or two-phase connection, the appropriate mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C(or higher) must be used.
- If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). The latter is available from the Customer Care Department.

A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm.
Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Guarantee/Customer Service

European Guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

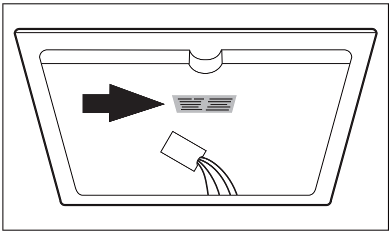
The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

Service

In the event of technical faults, please first check whether you can remedy the problem yourself with the help of the operating instructions (section "What to do if…").

If you were not able to remedy the problem yourself, please contact the Customer Care Department or one of our service partners.

In order to be able to assist you quickly, we require the following information:



– Model description
– Product number (PNC)
– Serial number (S No.)
  (for numbers see rating plate)
– Type of fault
– Any error messages displayed by the appliance
– three digit letter-number combination for glass ceramic

So that you have the necessary reference numbers from your appliance at hand, we recommend that you write them in here:

Model description: ....

PNC: ....

S No: ....

Chère cliente, cher client,

Veuillez lire attentivement la notice d’utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement.
Veuillez la transmettre à l’éventuel propriétaire ultérieur de l’appareil.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :

Consignes de sécurité
Avertissement : conseils pour votre sécurité personnelle.
Avertissement ! Pour éviter d'endommager l'appareil

Conseils généraux et pratiques

Informations environnementales

Sommaire

Notice d'utilisation

⚠ Avertissements importants

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :
– directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
– directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
– directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

Utilisation réglementaire

- Cet appareil est uniquement destiné à l’usage domestique habituel et pour faire cuire et rôtir des aliments.
- L’appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l’appareil.
- Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d’objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l’aluminium) sur ou à promité de l’appareil.

Sécurité enfants

- Eviter systématiquement que les enfants en bas âge s’approchent de l’appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l’appareil qu’accompagnés et sous surveillance.

Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l’appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu’après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- En cas de panne de l’appareil ou de dommages à la vitrocéramique (cassures, fêlures ou déchirures), mettre l’appareil hors et débranchez-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l’appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

Précautions d’utilisation.

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l’utilisation de l’appareil.
- S’assurer que les câbles d’appareils électriques n’entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l’appareil ou les récipients brûlants.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent très rapidement s’enflammer. Surveiller constamment les mets cuits avec de la graisse ou de l’huile (par ex. des frites).
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.

Précautions de nettoyage

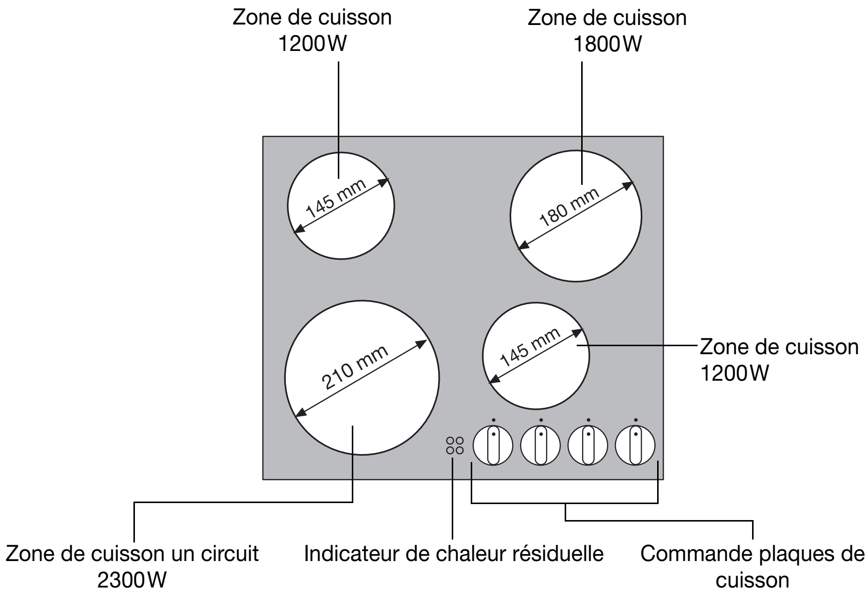
- Mettre l’appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l’appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

Comment éviter d’endommager l’appareil

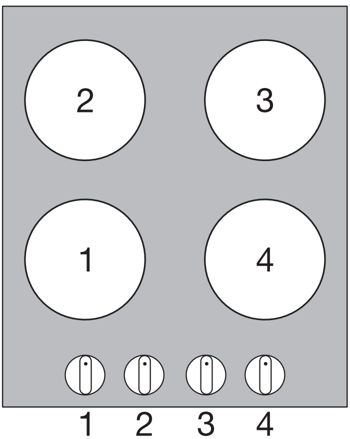
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramque en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d’un fonds abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu’on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Eviter de faire chauffer à vide les casseroles et les poêles. Cela peut endommager l'ustensile de cuisson ou la vitrocéramique.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient.

Description de l'appareil

Equipement du plan de cuisson



Position des commandes des zones de cuisson



Commande des zones de cuisson

Vous pouvez régler graduellement la puissance de cuisson de 1 à 10.

1	puissance minimale
10	puissance maximale
0	Position Arrêt

Voyant indiquant la chaleur résiduelle

Le voyant indiquant la chaleur résiduelle s’allume dès que la zone de cuisson correspondante est chaude.

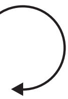
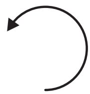
Avertissement ! Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle. Lorsque zones de cuisson sont désactivées, il faut un peu de temps avant qu’elles refroidissent. Surveillez le voyant de chaleur résiduelle.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour faire fondre des ingrédients ou pour conserver les aliments au chaud.

Utilisation de l’appareil

A l'enclenchement du foyer, celui-ci peut émettre un bref ronflement. Ceci est une caractéristique des foyers vitrocéramiques et n'influence ni le fonctionnement ni la durée de vie de l'appareil.

Sélectionner le niveau de cuisson

Niveau de cuisson	Commande des zones de cuisson	Position de la commande
augmenter	tournez dans le sens des aiguilles d’une montre 	1 - 10
réduire	tournez dans le sens des aiguilles d’une montre 	10 - 1
désactiver	positionnez sur Arrêt	0

1. Pour démarrer la cuisson/faire frire, sélectionnez un niveau de cuisson élevé.
2. Dès l’apparition de vapeur ou dès que la graisse est chaude, diminuez le niveau de cuisson.
3. Lorsque la cuisson est terminée, positionnez la commande sur arrêt.

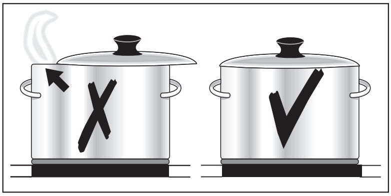
Plats de cuisson

- Le type de fond des plats de cuisson détermine ou non leur bonne qualité. Le fond doit être aussi plat et épais que possible.
- Les plats de cuisson avec fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les plaques en vitrocéramique difficilement nettoyables ou même impossibles à enlever.

Economie d’énergie

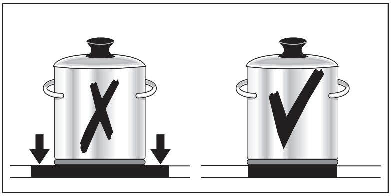
Il est impératif de placer les plats de cuisson avant d’activer la zone de cuisson.

Si possible, recouvrez toujours les récipients avec leur couvercle.



Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle.

Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.



Exemples d’utilisation pour la cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		Chaleur restante, en position		
1	**Conserver au chaud** :	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	**Faire fondre**	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	Conserver	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
3-4	**Faire gonfler**	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d’eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
4-5	**Cuire à l’étuvée Cuire à la vapeur**	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l’étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d’eau (quelques cuillères à soupe)
5-6	**Cuire à l’eau**	Faire cuire des pommes de terre à l’étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d’eau, par ex. max. ¼ l d’eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d’aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu’à 3 l d’eau plus les ingrédients
7-8	**Faire cuire à feu doux**	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande de hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
8-9	**Faire cuire à tempé-rature élevée**	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9-10	**Porter à ébullition Faire re-venir Faire frire**	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		

Nettoyage et entretien

⚠ **Attention !** Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.

⚠ **Attention !** Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau et de la lessive.

⚠ **Attention !** Les restes de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Nettoyez les restes avec de l'eau et un produit de nettoyage.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
2. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlever les salissures

1. Placez le grattoir de nettoyage obliquement par rapport à la surface de la vitrocéramique.
2. Enlevez les salissures en faisant glisser la lame.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
4. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

	enlevez		
Type de salissure	**immé-diate-ment**	**lorsque l'appareil a refroidi**	**avec**
Sucre, mets contenant du sucre	oui	---	Grattoir de nettoyage*
Matériaux en plastique, feuilles en aluminium	oui	---	
Bords calcaires et d'eau	---	oui	Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable*
Burette à graisse	---	oui	
Colorations métalliques luisantes	---	oui	

*grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable sont disponibles dans les magasins spécialisés.

ⓘ Nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

ⓘ Même s'il n'est plus possible de faire disparaître les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique, cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas.	Le degré de cuisson n'est pas sélectionné	Sélectionné le degré de cuisson
	Le fusible de sécurité de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles sautent plusieurs fois, veuillez contacter un électricien agréé.
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est par conséquent pas encore chaude	Si la zone de cuisson est chaude, contactez le service après-vente.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.

⚠ **Avertissement !** L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

ℹ En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Protection de l’environnement

Elimination du matériel d’emballage
Les matériaux d’emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d’emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).

Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez
effectué l’achat.

Instructions d'installation

Sécurité

L’utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays de destination de l’appareil (dispositions réglementaires en matière de sécurité, de recyclage, etc.)
Le montage doit être exclusivement effectué par un spécialiste.
La distance minimum requise par rapport aux autres appareils et aux meubles adjacents doit être respectée.
La protection contre les contacts doit être garantie par l’installation ; par exemple, des tiroirs peuvent être montés uniquement avec un fond de protection directement sous l’appareil.
Il faut protéger l’appareil contre l’humidité avec du mastic pour joints au niveau des découpes sur le plan de travail.
Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l’appareil.
N’utilisez pas de masse d’étanchéité en silicone entre le plan de travail et l’appareil.
Eviter de monter l’appareil à proximité d’une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l’ouverture d’une porte ou d’un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.

⚠ **Avertissement!**
Danger de blessure due au courant électrique.

- La borne de raccordement est sous tension.
- Isolez la borne de raccordement au secteur.
- Respectez le schéma de raccordement.
- Respectez les régles de sécurité électrotechniques.
- Assurez vous lors de l’installation qu’il n’y ait pas de possibilité de contact.
- Le raccordement électrique relève de la compétence d’un électricien.

⚠ **ATTENTION!**
Le courant électrique peut provoquer des dommages.
Des raccordements mal ajustés ou incorrects peuvent provoquer une surchauffe de la borne.

- Installez correctement les jonctions par serrage.
- Délestez le câble.

- Pour les raccordements 1 ou 2 phases, utilisez respectivement un câble approprié de type H05BB-F T de max. 90°C (ou de plus grande capacité).
- En cas d’endommagement du câble de raccordement de l’appareil, remplacez impérativement ce dernier par un câble spécifique (de type H05BB-F Tmax. 90°C ou de plus grande capacité). Ce type de câble est disponible auprès du service après-vente.

Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Garantie/Si vous devez nous contacter

Garantie

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.
N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs
Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT
Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT
Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso

Electrolux

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

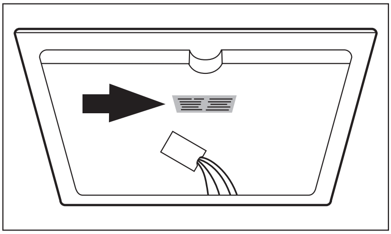
Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

Service après-vente

En cas de problèmes techniques, vérifiez d'abord s'il ne vous est pas possible de réparer vous-même le dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre „Que faire, si...“).

Si vous ne parvenez pas à réparer le dysfonctionnement, veuillez contacter notre Consumer Services.



Pour pouvoir vous dépanner dans les plus brefs délais, nous nécessitons les informations suivantes :

– Désignation du modèle
– Numéro du produit (PNC)
– Numéro de série (S-No.)
  (ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
– Type de dysfonctionnement
– eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil
– Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres

Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle ....

PNC : ....

S-No : ....

Geachte klant,

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar de gebruiksaanwijzing zodat deze later kan worden geraadpleegd.
Geef deze gebruiksaanwijzing door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

De volgende symbolen worden in de tekst gebruikt:

⚠ Veiligheidsvoorschriften
Waarschuwing! Aanwijzingen ten behoeve van uw persoonlijke veiligheid.
Let op! Aanwijzingen om beschadiging van het apparaat te voorkomen.

Aanwijzingen en praktische tips

Milieu-informatie

Inhoud

Gebruiksaanwijzing

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Neem deze aanwijzingen in acht, omdat anders bij eventuele schade het recht op garantie vervalt.

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende EG-richtlijnen:
– 73/23/EEG van 19.02.1973 Laagspanningsrichtlijn
– 89/336/EEG van 03.05.1989 EMC-richtlijn inclusief aangepaste richtlijn 92/31/EEG
– 93/68/EEG van 22.07.93 CE-markeringsrichtlijn

Gebruik volgens de voorschriften

- Dit apparaat mag alleen in het huishouden worden gebruikt voor het koken, braden en bakken van levensmiddelen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Het is niet toegestaan het appaat om te bouwen of te veranderen.
- Brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of smeltbare voorwerpen (bijv. folie, kunststof, aluminium) niet op het apparaat of in de direct omgeving daarvan plaatsen of opbergen.

Veiligheid voor kinderen

- Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.
- Grotere kinderen mogen alleen onder begeleiding en toezicht met het apparaat werken.

Algemene veiligheid

- Het apparaat mag alleen worden gemonteerd en aangesloten door een erkend elektro-installateur.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat deze zijn ingebouwd in voorgeschreven, passende inbouwkasten en werkbladen.
- Bij storingen aan het apparaat of beschadiging van het glaskeramiek (breuken, sprongen resp. scheuren) moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, om gevaar op elektrische schokken te voorkomen.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Verwijder stickers en folies van het glaskeramiek.
- Wanneer u onoplettend bent tijdens het werken met het apparaat, bestaat er risico op verbranding.
- De snoeren van elektrische apparaten mogen niet tegen het hete apparaatoppervlak resp. hete pannen aankomen.
- Oververhit vet en olie is licht zeer ontvlambaar. Laat het apparaat niet zonder toezicht achter wanneer u kookt met vet of olie (bijv. patat bakken).
- De kookzones moeten na ieder gebruik worden uitgeschakeld.

Veiligheid bij het schoonmaken

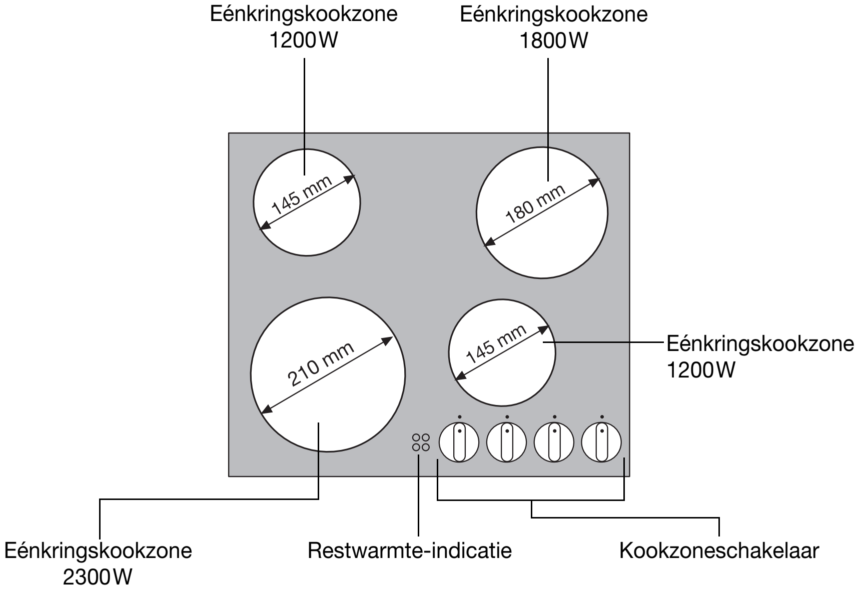
- Voor het schoonmaken moet het apparaat zijn uitgeschakeld en afgekoeld.
- Uit veiligheidsoverwegingen is het niet toegestaan het apparaat met een stoom- of een hogedrukreiniger schoon te maken.

Voorkoming van beschadiging van het apparaat

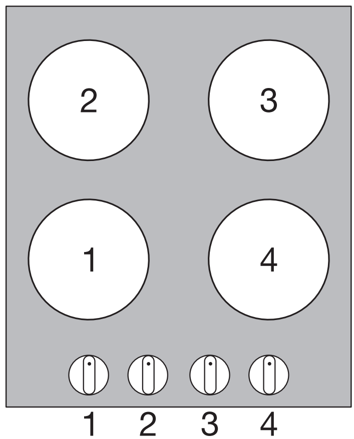
- Het glaskeramiek kan worden beschadigd door vallende voorwerpen.
- Door stoten met pannen kan de rand van het glaskeramiek beschadigd raken.
- Pannen van gietijzer of gietaluminium of pannen met een beschadigde bodem kunnen bij het verschuiven het glaskeramiek bekrassen.
- Voorwerpen die kunnen smelten en gerechten die kunnen overkoken, kunnen inbranden op het glaskeramiek en moeten direct worden verwijderd.
- Het droogkoken van pannen moet worden voorkomen. Hierdoor kan het kookgerei of glaskeramiek worden beschadigd.
- De kookzones mogen niet worden gebruikt als er geen pan of een lege pan op staat.

Beschrijving van het apparaat

Uitrusting kookplaat



Indeling kookzoneschakelaar



Kookzoneschakelaars

Het kookvermogen is in gebied 1 tot 10 traploos instelbaar.

1	laagste vermogen
10	hoogste vermogen
0	uit-stand

Restwarmte-indicatie

De restwarmte-indicatie gaat branden, zodra de betreffende kookzone heet is.

Waarschuwing! Verbrandingsgevaar door restwarmte. Na het uitschakelen duurt het nog enige tijd voordat de kookzones zijn afgekoeld. Houd rekening met de restwarmte.

Restwarmte kan worden gebruikt voor het smelten en warm houden van gerechten.

Bediening van het apparaat

Bij het inschakelen van een kookzone kan deze kort zoemen. Dat is een eigenschap van alle glaskeramische kookzones en heeft geen negatieve invloed op het functioneren of de levensduur van het apparaat.

Kookstand instellen

Kookstand	Kookzoneschakelaar	Schakelstand
verhogen	rechtsom draaien	1 - 10
verlagen	linksom draaien	10 - 1
uitschakelen	in de uit-stand draaien	0

1. Voor het aan de kook brengen / aanbraden een hoge kookstand kiezen.
2. Zodra zich stoom ontwikkelt of het vet heet is, een lagere kookstand instellen.
3. Om te stoppen met koken terugdraaien naar de uit-stand.

Tips voor koken en braden

Aanwijzing met betrekking tot acrylamide
Volgens de laatste wetenschappelijke inzichten kan een intensieve bruining van levensmiddelen, met name bij zetmeelhoudende producten, een gevaar voor de gezondheid door acrylamide veroorzaken. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen te bereiden en de gerechten niet te veel te bruinen.

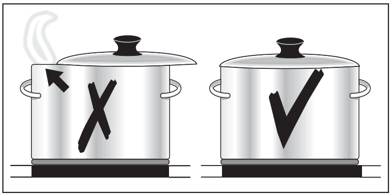
Pannen

- Goede pannen herkent u aan de panbodem. Die moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Pannen van email of met een aluminium of koperen bodem kunnen verkleuringen op het glaskeramische vlak achterlaten. Deze verkleuringen kunnen slechts met moeite of helemaal niet meer worden verwijderd.

Energiebesparing

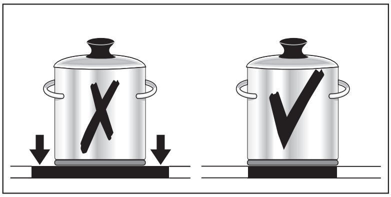
Plaats de pan al voor het inschakelen op de kookzone.

Sluit pannen, indien mogelijk, altijd af met een deksel.



Schakel de kookzones al voor het einde van de kooktijd uit, om gebruik te maken van de restwarmte.

De grootte van de panbodem moet overeenkomen met de grootte van de kookzone.



Toepassingsvoorbeelden voor het koken

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Kook-stand	Kook-proces	Geschikt voor	Duur	Aanwijzingen/tips
0		nawarmte, uit-stand		
1	**Warm houden**	Warm houden van gare gerechten	Naar behoefte	Afdekken
1-2	**Smelten**	Hollandaisesaus, smelten van boter, chocolade, gelatine	5-25 min.	Tussendoor omroeren
	Stollen	Schuimomelet, bouillon met ei	10-40 min.	Met deksel bereiden
3-4	**Wellen**	Wellen van rijst en melkgerechten Verhitten van kant-en-klaar-gerechten	25-50 min.	Minimaal dubbele hoeveelheid vloeistof aan de rijst toevoegen, melkgerechten tussendoor roeren
4-5	**Stomen Stoven**	Stoven van groente, vis Vlees sudderen	20-45 min.	Bij groente weinig vocht toevoegen (een paar eetlepels)
5-6	**Koken**	Koken van aardappels	20-60 min.	Weinig vloeistof gebruiken, bijvoorbeeld: max. ¼ l water per 750 g aardappels
		Koken van grotere hoeveelheden, eenpansgerechten en soep	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
7-8	**Zacht braden**	Schnitzel, cordon bleu, karbonade, gehaktballen, braadworst, lever, roux, eieren, omelets, oliebollen	Voortdurend bakken	Tussendoor keren
8-9	**Sterk braden**	Aardappel koekjes, lendestukken, steaks, pannenkoeken	5-15 min. per pan	Tussendoor keren
9-10	**Aan de kook brengen Aanbraden Frituren**	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

Reiniging en onderhoud

⚠ **Voorzichtig!** Verbrandingsgevaar door restwarmte.

⚠ **Let op!** Bijtende en schurende schoonmaakmiddelen beschadigen het apparaat. Schoonmaken met water en handafwasmiddel.

⚠ **Let op!** Resten van schoonmaakmiddelen beschadigen het apparaat. Verwijder resten met water en handafwasmiddel.

Reinig het apparaat na ieder gebruik

1. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
2. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

Verwijder verontreinigingen

1. Plaats een glasschraper schuin op het glaskeramische vlak.
2. Verwijder verontreinigingen door de schraper over het oppervlak te laten glijden.
3. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
4. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

	verwijderen		
Soort vervuiling	**direct**	**bij afgekoeld apparaat**	**met**
Suiker, suikerhoudende gerechten	ja	---	Glasschraper*
Kunststoffen, aluminiumfolies	ja	---	
Kalk- en watersporen	---	ja	Speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal*
Vetspatten	---	ja	
metaalachtig glanzende verkleuringen	---	ja	

*Glasschrapers en speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramiek of roestvrij staal zijn verkrijgbaar in de vakhandel.

ℹ Hardnekkige verontreinigingen verwijderen met een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.

ℹ Krassen of donkere vlekken in het glaskeramiek kunnen niet meer worden verwijderd, zij hebben echter geen invloed op het functioneren van het apparaat.

Wat is er aan de hand als ...

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones functioneren niet	De gewenste kookstand is niet ingesteld	Kookstand instellen
	De zekering in de huisinstallatie (stoppenkast) is doorgebrand.	Zekering controleren. Als de zekeringen meerdere malen doorbranden, neem dan contact op met een erkend elektricien.
De restwarmte-indicatie geeft niets aan	De kookzone is slechts kort gebruikt en is daarom nog niet heet	Neem contact op met de klantenservice wanneer de kookzone toch heet is.

Wanneer u de storing niet kunt verhelpen met de hierboven gegeven aanwijzingen, neem dan contact op met uw vakhandel of met onze service-afdeling.

Waarschuwing! Reparaties aan het apparaat mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden.

Bij een onjuiste bediening wordt het bezoek van de servicetechnicus ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

Afvalverwerking

Verpakkingsmateriaal
De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en herbruikbaar. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen, bijv. >PE<, >PS<, enz. Verwijder de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de aanduiding bij de gemeentelijke inzamelplaatsen in de daarvoor bestemde containers.

Oud apparaat verwijderen

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Montageaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften

De in het land van gebruik geldende wetgeving, verordeningen, richtlijnen en normen dienen te worden nageleefd (veiligheidsvoorschriften, vakkundige recycling volgens de voorschriften, enz.).
De montage mag slechts door een gekwalificeerd technicus worden uitgevoerd.
De minimumafstanden tot andere apparaten en meubelen dienen in acht te worden genomen.
De aanraakbeveiliging dient met de inbouw te zijn gewaarborgd; lades mogen bijvoorbeeld alleen met beschermplaat direct onder het apparaat worden gemonteerd.
De naden op het werkblad dienen met een geschikt afdichtingsmateriaal tegen vocht te worden beschermd.
De dichting zorgt voor een naadloze aansluiting tussen apparaat en werkblad.
Tussen het apparaat en het werkblad mag geen siliconendichtmiddel worden aangebracht.
Voorkom het plaatsen van het apparaat direct naast deuren of onder ramen. Openklappende deuren en openspringende ramen kunnen anders het kookgerei van de kookplaat stoten.

⚠ **WAARSCHUWING!**
Risico op verwonding door elektrische stroom.

- Op de netaansluitklem staat spanning.
- Netaansluitklem spanningvrij maken.
- Houd u aan het aansluitschema.
- Houd u aan de veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrotechniek.
- Garandeer de contactbescherming door vakkundige inbouw.
- Laat de elektrische aansluiting uitvoeren door een erkend installateur.

⚠ **LET OP!**
Beschadigingen door elektrische stroom.
Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.

- Klemaansluitingen vakkundig uitvoeren.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Bij een aansluiting met 1- of met 2-fasen dient steeds de juiste en passende netaansluitng van het type H05BB-F Tmax 90°C (of hoger) te worden ingezet.
- Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel (type H05BB-F Tmax 90°C; of hoger) worden vervangen. Deze is verkrijgbaar bij de service-dienst.

In de elektrische installatie moet een inrichting worden aangebracht, die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van min. 3 mm met alle polen van het net te scheiden.

Geschikte scheidingsinrichtingen zijn bijv. automatische zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de fitting geschroefd worden), aardlekschakelaar en veiligheidsschakelaars.

Garantie/Adres service-afdeling

Nederland

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.
Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
   b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   d. contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardi-

ge vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.

13.Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.

14.Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.

15.Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

16.In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst:
Electrolux Service
Vennootsweg 1
2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

Reparatievoorwaarden

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2

a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.

b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

Art. 3 Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of

b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt.

In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.

b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.

c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.
Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.
Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.
Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.
Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland

Adres service-afdeling

Nederland

AEG fabrieksservice Postbus 120 2400 AC Alphen aan den Rijn		
Service-informatielijn (voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)	tel.	0172-468 300
Consumentenbelangen (voor algemene, product- of gebruiksinformatie)	tel.	0172-468 172
	www.aeg.nl	

Europese Garantie

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemde periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

- De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven aankoopbewijs.
- De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.
- De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

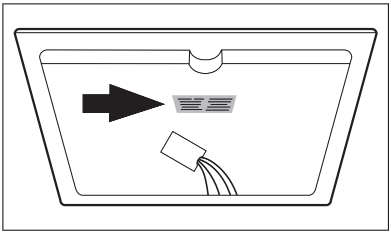
De voorwaarden van deze Europese garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten aan.

Service

Controleer bij technische storingen eerst of u met behulp van de gebruiks-aanwijzing (hoofdstuk ”Wat u moet doen als…“) het probleem zelf kunt op-lossen.

Wanneer u het probleem niet kunt oplossen, neemt u contact op met onze klantenservice of met een van onze servicepartners.

Om u snel te kunnen helpen, hebben wij de volgende gegevens nodig:



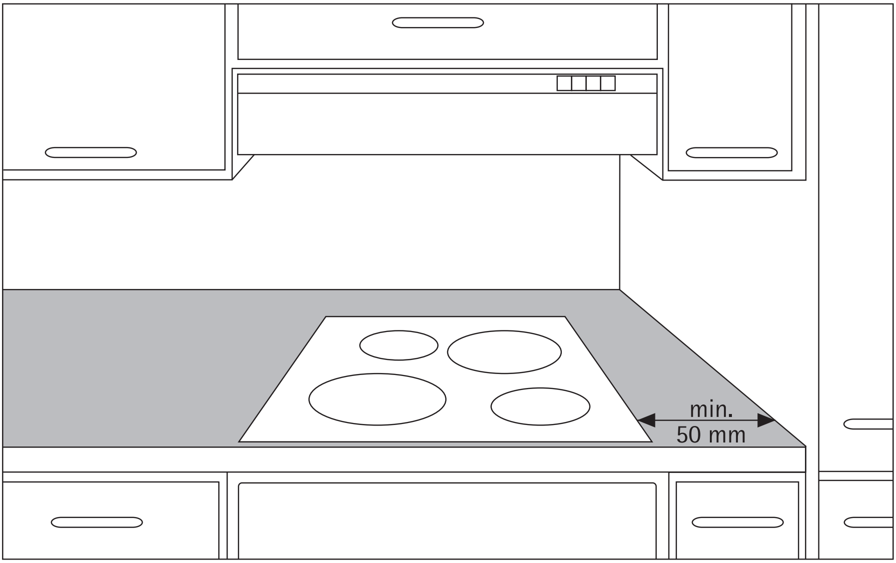
– Modelaanduiding
– Productnummer (PNC)
– Serienummer (S-No.)
  (u vindt deze nummers op het type-plaatje)
– Soort storing
– Eventuele foutmelding die het apparaat weergeeft
– cijfer- of lettercombinatie bestaande uit drie posities, van de glaskerami-sche industrie

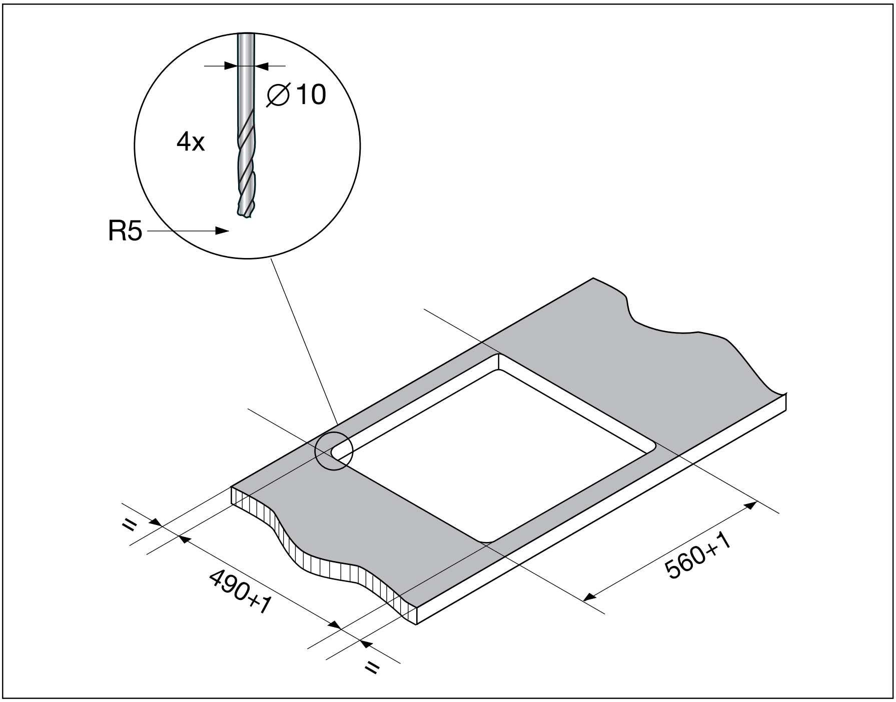
Om ervoor te zorgen dat u de benodigde identificatienummers van uw ap-paraat bij de hand heeft, raden wij u aan deze hier te noteren:

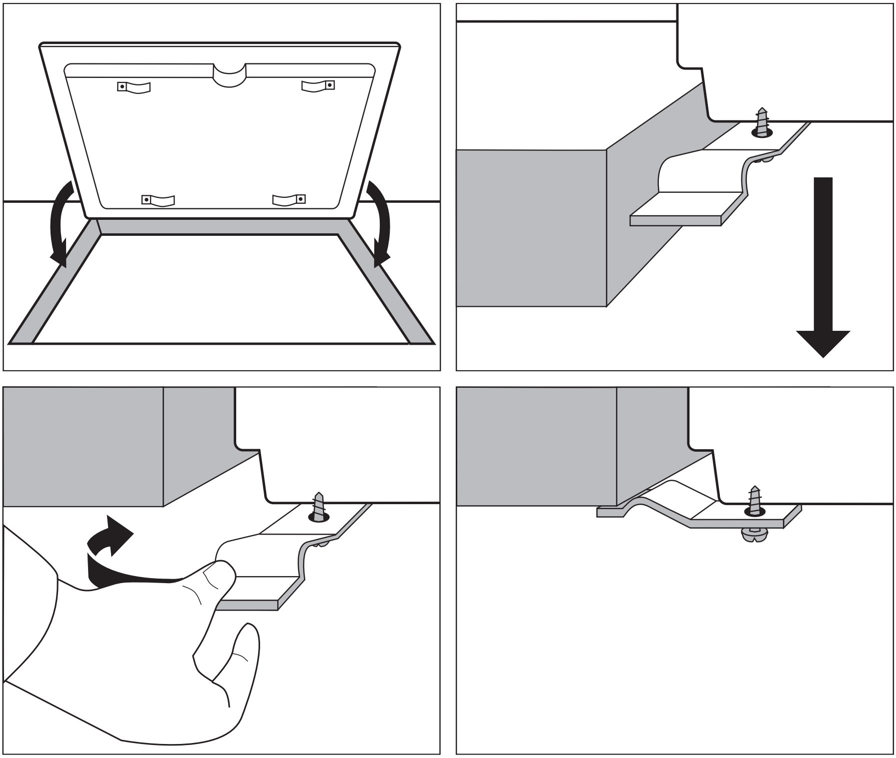
Modelaanduiding: ....

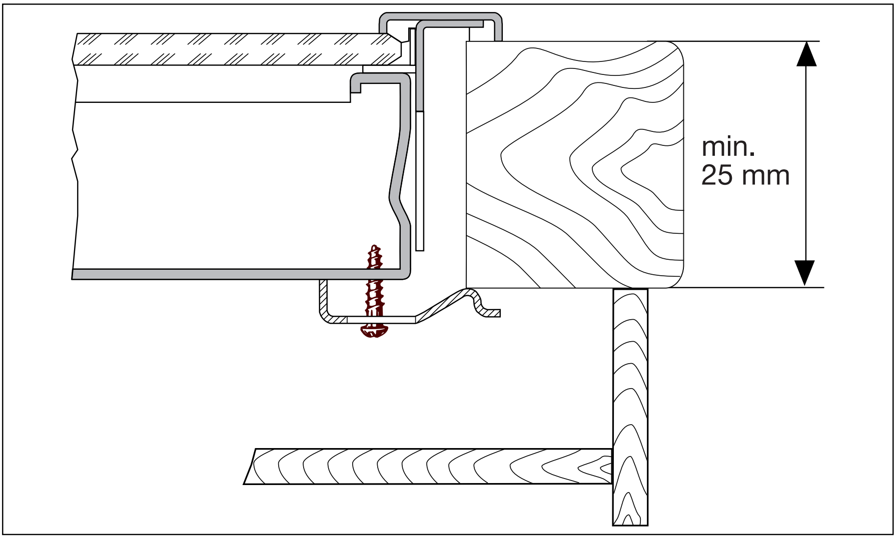
PNC: ....

S-No: ....


min.
50 mm


∅10
4x
R5
=
490+1
560+1
=




min.
25 mm

Rating Plates / Plaques signalétiques / Typeplaten

Modell ZVM640N		Prod.Nr. 949 592 732	
Typ PE E20 15	230 V 50 Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW	
ZANUSSI			

Modell ZVM640X		Prod.Nr. 949 592 735	
Typ PE E20 15	230 V 50 Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW	
ZANUSSI			

www.electrolux.com

🌐	☎	✉
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbiceva 98, 1000 Ljubljana

Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratisla-va
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“

www.electrolux.com

www.zanussi.de
www.zanussi.at
www.zanussi.be
www.zanussi.nl

867 200 188-A-301006-01

ZANUSSI